

Doigts de sorcières

Préparation : 20 minutes - **Repos** : 1 heure - **Cuisson** : 15 minutes

Temps total : 35 minutes

Ingrédients

200 g de beurre mou

140 g sucre glace

2 g de sel

2 oeufs

350 g de farine

60 g de poudre d'amandes

1/2 gousse de vanille

Amandes entières

Préparation des biscuits

Crémez le beurre en le fouettant pour réaliser un beurre pommade

Versez le sucre glace, le sel et mélangez à l'aide d'une spatule

Une fois le mélange homogène, ajoutez les oeufs et mélangez

Pour finir, incorporez la farine, la poudre d'amandes et la vanille

Attention à ne pas trop travailler la pâte. Filmez et placez au frais minimum 1 heure

Préchauffez le four à 180 degrés

Formez des boudins de pâte de la forme d'un doigt.

Déposez au bout une amande pour faire l'ongle.

Faites cuire pendant 15 à 20 minutes à 180 degrés.

Pour un effet plus sanglant, retirez les ongles (les amandes) et déposez un peu de confiture de couleur rouge puis replacez les amandes.



Effrayante dégustation !